

## **Назва. Організація ресторанного господарства**

**Тип.** Базова.

**Рік навчання.** 2020–2021.

**Семестр.** VI.

**Кількість кредитів ЄКТС.** 4.

**ПІБ лектора, науковий ступінь, посада.**

Ахмедова О.О., к.н.держ.упр., доцент; Яцун Л.М., д.е.н., професор.

**Результати навчання.**

Формування знань щодо створення якісного, конкурентоспроможного та безпечного туристичного продукту для потреб національного ринку та закордонних споживачів.

**Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.**

Основи туристичної діяльності. Географія туризму. Організація туристичних подорожей. Організація готельного господарства.

**Зміст.**

Визначення, зміст та види ресторанних послуг. Історія розвитку ресторанного господарства в світі та Україні. Нормативно-правове регулювання ресторанного господарства. Типи та характеристика закладів ресторанного господарства. Організаційна структура ресторану. Технологія виробництва страв в ресторанах. Типи меню. Форми та методи обслуговування туристів у ресторанах. Організація обслуговування туристів в залежності від типу рекреаційної зони. Сучасні системи обслуговування туристів у ресторанах. Форми обслуговування туристів у різних туристичних подорожах та на транспорті. Управління персоналом ресторанного комплексу. Вимоги до персоналу ресторанного комплексу. Стратегії конкуренції та формування ринкових цін на послуги ресторанів. Забезпечення безпеки у ресторанному комплексі. Організація постачання в ресторанних комплексах. Маркетингові та рекламні заходи у закладах ресторанного господарства. Якість виробничих процесів та обслуговування у закладах ресторанного господарства. Функціональна організація приміщень підприємств ресторанного господарства. Архітектура та інтер'єр у ресторанному господарстві.

**Рекомендовані джерела.**

1. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.
2. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
3. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
4. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
5. ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».
6. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99).
7. ГОСТ 30335-95 «Услуги населению. Термины и определения» (міждержавний стандарт, визнаний Україною, як національний).
8. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України

від 03.01.2003 р., № 2. “Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування”.

9. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».

10. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с.

11. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов на Дону, Феникс, 2007. – 352 с.

14. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. Організація виробництва на підприємствах – Навчальний посібник. - Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.

12. Пятницкая Н.А, Пятницкая Л.П. Менеджмент у громадському харчуванні. – Київ: КНТЕУ, 2002 р. – 706 с.

13. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства – К, Інкос, 2007-280 с.

14. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Ростов на Дону: Феникс, 2002-402 с.

15. Nimeier, Jack D. Planning and Control for Food and Beverage Operations. Educational Institute of the American Hotel and Lodging Association. 7th. edition, 2009 -- ISBN: 978-0-86612-339-6. 484 p.

16. Dann G., Parrinello Giuli Liebman. The Sociology of Tourism. European Origins and Developments. - 2009 . - Emerald Group Publishing Limited, - 489 p.

175. Walker, John R. The restaurant : from concept to operation / John Walker.—6th ed. p. – 2009. - John Willy and Sons Publishing House. – 508 p.

18. Sigala Marianna, Leslie David. International Cultural Tourism: management, implications and cases. – 2005. - Elsevier Butterworth-Heinemann. – 265 p.

#### **Методи навчання.**

Лекції, семінарські заняття з використанням інформаційних технологій, презентації, семінари-дискусії.

#### **Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування, опитування);
- проміжний контроль (тестування);
- модульний контроль (контрольна робота);
- підсумковий контроль (екзамен).

**Мова навчання.** Українська, англійська.

**Назва. Інформаційно-комунікаційне забезпечення туристичної діяльності**

**Тип.** Базова.

**Рік навчання.** 2020–2021.

**Семестр.** VI.

**Кількість кредитів ЄКТС.** 4.

**ПІБ лектора, науковий ступінь, посада.**

**Гаврилова А. А.**

#### **Результати навчання.**

Формування здатності розрізняти класи інформаційних систем та виявляти потребу підприємства у їх впровадженні. Формування здатності орієнтуватися в інформаційно-комунікаційному забезпеченні туристичної діяльності загалом та готельного господарства зокрема. Здатність використовувати інформаційно-комунікаційне забезпечення для вирішення задач управління організацією у

сфері туризму. Сформувані навички роботи в програмному комплексі 1С Підприємство.

### **Обов'язкові попередні навчальні дисципліни.**

Інформатика. Основи туристичної діяльності.

### **Зміст.**

Інформаційно-комунікаційне забезпечення. Інформаційні системи управління підприємством. Технології хмарних обчислень. Глобальні інформаційні системи бронювання та резервування. Сучасні інформаційні системи в готельному бізнесі. Сучасні інформаційні системи у ресторанному бізнесі. Архітектура та функціональність програмного комплексу 1С Підприємство, галузеві рішення.

### **Рекомендовані джерела.**

1. Пономаренко В. С. Інформаційні системи в економіці: навчальний посібник / Пономаренко В. С., Золотарьова І. О., Бутова Р. К. та ін. – Х. : Вид. ХНЕУ, 2011. – 176 с.

2. Пономаренко В. С. Інформаційні системи в сучасному бізнесі : навчальний посібник / Пономаренко В. С., Золотарьова І. О., Бутова Р. К. та ін. – Х. : Вид. ХНЕУ, 2011. – 484 с.

3. Информационные технологии в индустрии туризма : учеб.-метод. пособие / В. Ф. Иконников, М. Н. Садовская. – Минск : РИПО, 2014. – 78 с.

[http://tempus.bseu.by/files\\_new1/21\\_2098\\_it\\_v\\_turisme.pdf](http://tempus.bseu.by/files_new1/21_2098_it_v_turisme.pdf)

4. Косарев О.Й. Парій В.М. Хмарні технології як ключовий чинник підвищення конкурентоспроможності авіакомпанії [nbuv.gov.ua/j-pdf/ape\\_2012\\_6\\_41.pdf](http://nbuv.gov.ua/j-pdf/ape_2012_6_41.pdf)

5. Сайт компанії Amadeus [http://www.amadeus.com/web/amadeus/ru-UA-UA/Домашняя-страница-Amadeus/1259079048963-Page-AMAD\\_HomePpal](http://www.amadeus.com/web/amadeus/ru-UA-UA/Домашняя-страница-Amadeus/1259079048963-Page-AMAD_HomePpal)

6. Сайт компанії 1С Україна <http://1c.ua>

### **Методи навчання.**

Лекції з презентаційними матеріалами, лабораторні заняття з використанням хмарних сервісів, системи 1С Підприємство.

### **Методи оцінювання:**

- поточний контроль (захист лабораторних робіт);
- модульний контроль (контрольна робота);
- підсумковий контроль (залік).

**Мова навчання.** Українська, англійська.